

Calabacn al Horno

Makes: 4 Porciones

Ingredients

2 calabacines medianos
1/2 cup crema agria baja en grasa
1/4 teaspoon sal
1/8 teaspoon pimienta
1/8 teaspoon ajo en polvo
3 tablespoons queso Parmesano rallado
1/4 cup pan rallado seco

Directions

1. Precaliente el horno a 375 grados.
2. Lave el calabacín y escurra en un colador.
3. Coloque cada calabacín en la tabla de cortar. Corte los extremos y deséchelos.
4. Corte cada calabacín en rodajas de 1/2 pulgada. Coloque el calabacín picado en un tazón de 1 cuarto de galón.
5. Agregue la crema agria, la sal, la pimienta y el ajo en polvo al calabacín. Mezcle bien.
6. Vierta la mezcla de calabacín en una cacerola de 1 cuarto de galón. Extiéndalo para llenar el fondo del plato.
7. Espolvoree el queso parmesano sobre el calabacín en forma pareja. Luego cubra con el pan rallado.
8. Hornee por 30 minutos.
9. ¡Disfrútelo!